

新潟市×ゆきりぬ 魅力発信動画 間もなく解禁!

人気クリエイター ゆきりぬ さんが北方文化博物館の景色を堪能

市では、新潟の楽しみ方・暮らし方・まちづくりについて紹介するシティプロモーションページ「What's NiiGATA」を開設しています。

同ページでは、新潟市出身で若者に人気の動画クリエイター“ゆきりぬ”さんが、ご本人の視点で新潟市の魅力を発信する広報動画が公開されています。

第一弾は、ゆきりぬさんが「新潟観光」と「新潟暮らし」をテーマに、新潟市の観光地や食、文化などを堪能する内容となっています。



秋の雰囲気を感ずる



展示された大皿を鑑賞



大広間から庭園を望む

市公式YouTubeでも、撮影中の様子を少しだけ公開しています!

二次元コードからアクセスしてご覧ください。



新しい動画は、3月中旬頃、ウェブサイト What's NIIGATA(右記二次元コード)で公開予定です。楽しみにお待ちください!



今回、新たに秋・冬の季節にあわせた魅力発信動画を作成しています。

撮影場所の1つに北方文化博物館(江南区沢海)が選ばれ、伊藤邸の大広間からゆきりぬさんが秋の景色を楽しむ姿が撮影されました。

江南区文化会館からのお知らせ

※料金の記載のないものは無料です
※特に記載のないものは申し込み不要です



アスパーク亀田内
☎025-383-1001

第6回江南区演劇祭 市民演劇「橋を渡ったら泣け」

回 2月17日(土) 午後6時~(開場:5時30分)
2月18日(日) 午後2時~(開場:1時30分)

場 同館 音楽演劇ホール

因 未曾有の災害から生き残った人々が、争いを繰り返しながらも人間らしく生きようとする物語です。

因 各回先着400人(全席自由) ※未就学児の入場不可

因 一般1,500円(当日2,000円)、高校生以下 500円

因 来館にて申込、または右記二次元コードより件名に「演劇観覧希望」と入力し、空メールを送信

因 江南区演劇公演実行委員会 東城 ☎090-9015-0876



スタインウェイ弾き込み希望者募集(4~6月分)

フルコンサートピアノの性能を引き出すため、無償で弾き込みをしてくれる人を募集しています。

回 毎週火曜日 午前10時~正午

場 同館 音楽演劇ホール

因 ピアノ教室の先生、大学・専門学校でピアノを専攻した人

各日先着1人(または1グループ) ※4~6月の間に1回のみ

因 機種:スタインウェイD-274/詳しい条件は要問い合わせ

場 同館へ電話

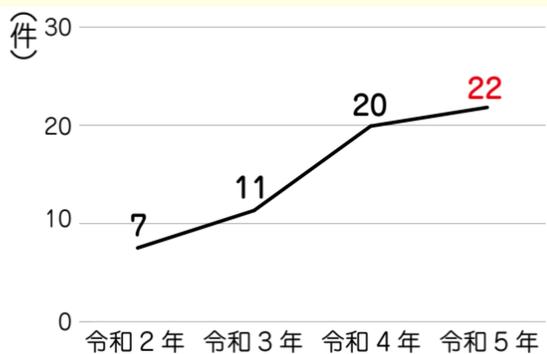
消防情報

消防士の視点



令和5年 江南区の火災概況

江南区の火災件数は、年々増えています!



令和5年には、22件の火災が発生しました。その中で、枯れ草火災が最も多く7件を占めています。



住宅火災を防ぐための対策

- 枯れ草の近くでは、焚き火をしないこと。
- 指定された場所での喫煙は避け、吸い殻は必ず消し、投げ捨てないこと。
- 火気の使用中は、その場を離れず、使用後は完全に消火すること。
- 火遊びはしないこと。



場 江南消防署 市民安全課 予防調査係 ☎025-381-2327

私たち江南区親善大使を使ってPRをしませんか?

江南区のホームページなどで活躍中の江南区親善大使のイラストを、企業・団体や個人企業でも活用できます。企業PRや商品のパッケージデザイン、個人のブログなどに、江南区のキャラクターを活用してみませんか。

■企業・団体の方、個人事業主が営利目的で使用する場合

所定の使用登録申請書を提出し、使用登録証の交付を受けることで、企業などのポスター、チラシ、ホームページをはじめ、商品のパッケージなどにもキャラクターを使うことができます。

■個人で使用する場合

申請は必要ありません。区ホームページからイラストデータをダウンロードしてご利用ください。

場 地域総務課 ☎025-382-4619



詳細はこちら



藤五郎じい

スイートくん

姫ちゃん

十全さん

高ナシ係長

食推からこんにちは

バナナオムレット

電子レンジを使って、ふんわりしっとりした生地が手軽に作れます。季節の果物を使ってアレンジしても楽しめます。

■材料(6個分)

- ・薄力粉 110g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・卵 3個
- ・砂糖 130g
- ・バニラエッセンス . . . 少々
- ・牛乳 大さじ2
- ・生クリーム 100cc
- ・砂糖 大さじ1
- ・バニラエッセンス . . . 少々
- ・バナナ 6本
- ・レモン汁 適量



■作り方

- ①小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。牛乳は温めておく。
- ②ボールに卵と砂糖を入れ、50℃くらいの湯せんをしながら白くもったりするまで泡立てる。
- ③湯せんから外してバニラエッセンスを加えて混ぜ、粉をふるい入れてさっくり混ぜ、牛乳を加えて混ぜる。
- ④耐熱皿にクッキングシートをしき、③の1/6量を流し入れて丸く広げ、ふんわりとラップをかける。
- ⑤電子レンジ600Wで約1分30秒加熱する。(お使いの機種によって加熱時間は調整して下さい)
- ⑥火が通ったらレンジから取り出し、粗熱をとる。
- ⑦生クリームに砂糖を加えてホイップし、バニラエッセンスを加える。バナナ・レモン汁をふりかけておく。
- ⑧⑥のクッキングシートを外し、真ん中に⑦のクリームとバナナをはさむ。

栄養価(1人分) エネルギー: 357kcal、たんぱく質:6.2g、脂質: 10.5g、炭水化物:61.5g、塩分:0.2g

場 健康福祉課 健康増進係 ☎025-382-4316

路上駐車は除雪作業の妨げになり、地域全体の迷惑になります。絶対にやめましょう。また、交通事故の原因になるため道路への雪出しはしないでください。 問 建設課 維持係 ☎025・382・4762